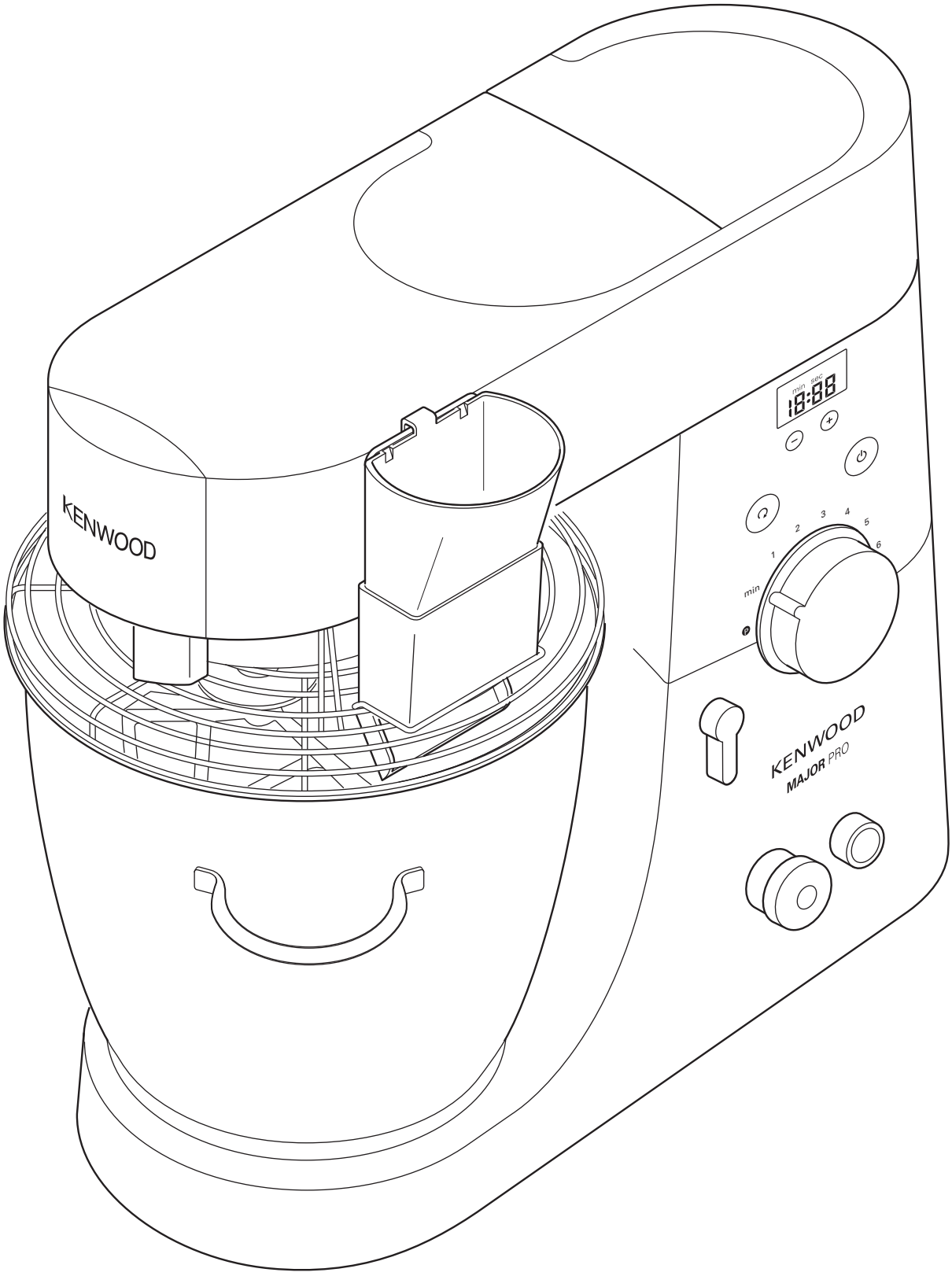
Major KMP05 PRO series



KENWOOD

Kenwood

English

page 3 **instructions**

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it's more than just a mixer. It's a state-of-the-art kitchen machine. We hope you'll enjoy it.
Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Nederlands

blz. 13 **instructies**

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Kenwood keukenmachine. Er zijn zo veel accessoires verkrijgbaar dat je deze machine niet meer gewoon een mixer kunt noemen. Het is een echte keukenmachine en we hopen dan ook dat u er veel plezier van zult hebben.
Krachtig, betrouwbaar en veelzijdig, dat is Kenwood.

Français

page 23 **mode d'emploi**

Félicitations pour l'achat de votre robot Kenwood. Avec une gamme impressionnante d'accessoires adaptables, votre robot est plus qu'un simple batteur: c'est un robot de cuisine ultra-perfectionné qui vous donnera entière satisfaction. Nous espérons que vous l'apprécierez.
Solide. Sûr. sur-mesure. Kenwood.

Deutsch

sieten 33 **bedienungsanleitung**

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für Kenwood. Sie haben nicht nur eine Küchenmaschine zum Rühren und Kneten erworben, sondern können durch ein reichhaltiges Zubehörprogramm Ihre neue Maschine zu einem universellen Küchensystem ausbauen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Backen mit Kenwood
Robust. Zuverlässig. Vielseitig. Kenwood.

Italiano

pagg 45 **istruzioni**

Ci congratuliamo con Lei dell'acquisto di questo elettrodomestico Kenwood. Con una tale ampia gamma di accessori disponibili, questo apparecchio è molto più di un semplice mixer, è un modernissimo apparecchio da cucina. Ci auspichiamo che Le piacerà.
Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

Português

página 57 **instruções**

Parabéns pela compra da sua Kenwood. Com a grande variedade de acessórios para ela disponíveis, esta máquina é mais que uma batedeira. É uma máquina de cozinha super moderna. Esperamos que a sua Kenwood lhe dê muito prazer.
Robusta. Fiável. Versátil. Kenwood.

Español

página 69 **instrucciones**

Felicidades por comprar un aparato Kenwood. Con el abanico de accesorios disponibles, Ud. ha comprado algo más que una mezcladora. Es una obra de arte para la cocina. Esperamos que lo disfrute.
Sólida. Fiable. Versátil. Kenwood.

Русский

странице 81 **Указания по применению**

Мы рады, что вы приобрели кухонный комбайн нашей фирмы. Благодаря широкому ассортименту имеющихся насадок этот прибор является не просто миксером - это современный кухонный комбайн. Пользуясь им, вы получите истинное удовольствие.
Прочный. Надежный. Универсальный. Изготовитель - фирма KENWOOD.

Ελληνικά

σελίδα 91 **οδηγίες χρήσεως**

Συγχαρητήρια για την αγορά μιας συσκευής Kenwood. Με την μεγάλη ποικιλία εξαρτημάτων που διατίθεται η συσκευή αυτή είναι κάτι παραπάνω από ένα απλό μίξερ, είναι η τελευταία λέξη της τεχνολογίας στις μηχανές κουζίνας. Ελπίζουμε ότι θα την απολαύσετε.
Αντοχή. Αξιοπιστία. Ευκινησία. Kenwood.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 30.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 26.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention pour soulever le robot qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles des orifices et le cordon sont fixés avant de le soulever.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

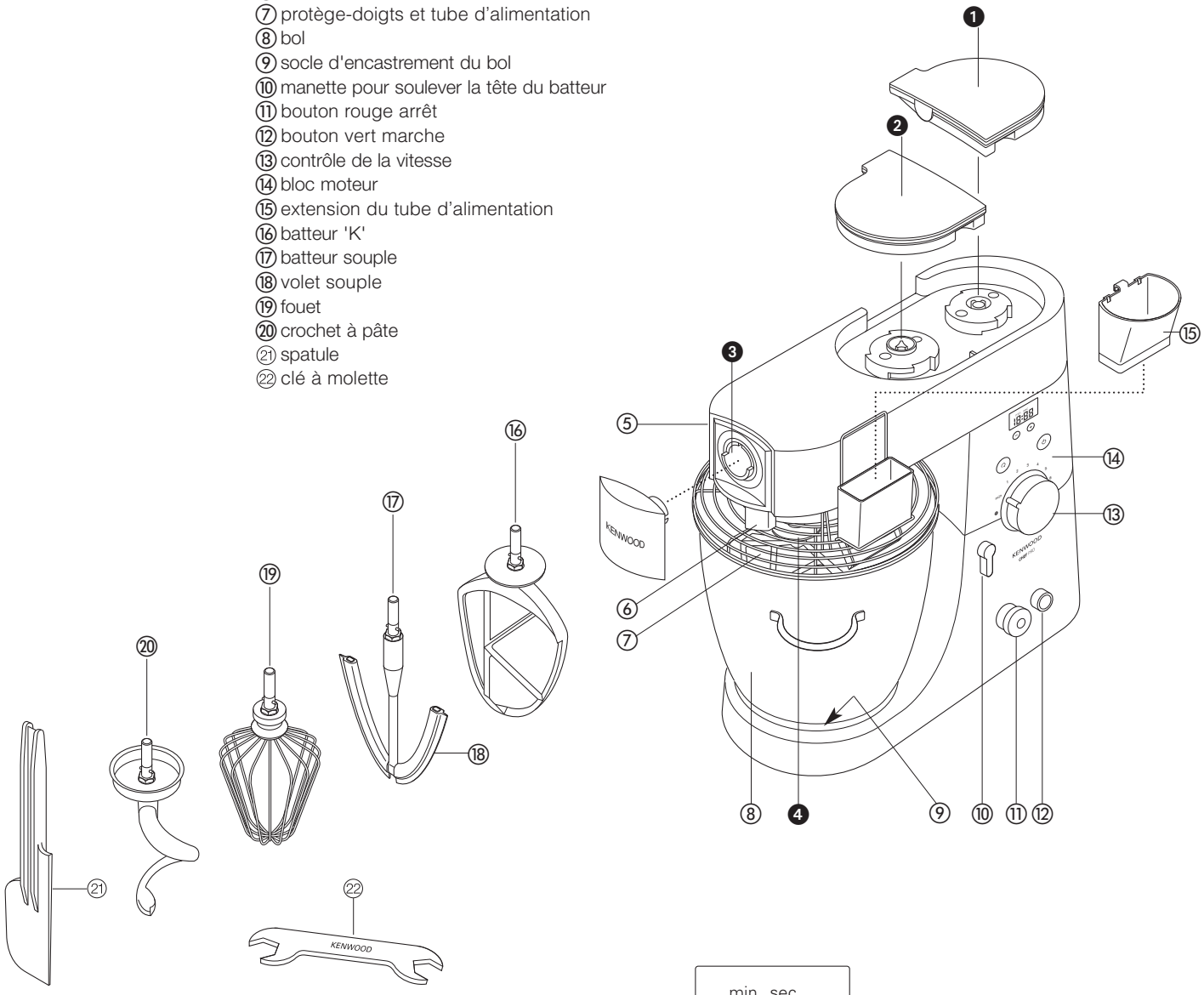
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

1 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 30: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.
2 Rentrez l'excédant de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière du robot.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

orifices de branchement
❶ sortie ultra-rapide
❷ sortie vitesse moyenne
❸ sortie lente
❹ sortie planétaire

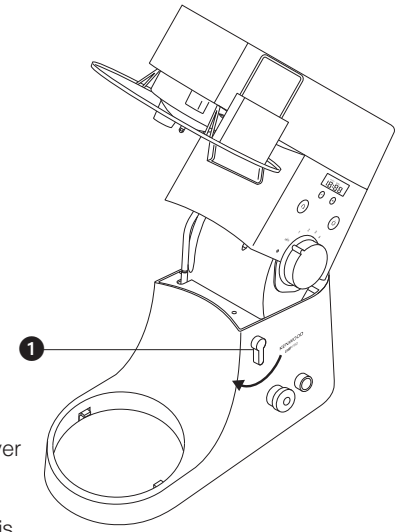
le batteur
⑤ tête du batteur
⑥ loquet de blocage
⑦ protège-doigts et tube d'alimentation
⑧ bol
⑨ socle d'encastrement du bol
⑩ manette pour soulever la tête du batteur
⑪ bouton rouge arrêt
⑫ bouton vert marche
⑬ contrôle de la vitesse
⑭ bloc moteur
⑮ extension du tube d'alimentation
⑯ batteur 'K'
⑰ batteur souple
⑱ volet souple
⑲ fouet
⑳ crochet à pâte
㉑ spatule
㉒ clé à molette



panneau de commande

㉓ témoin de fonctionnement
㉔ affichage du minuteur
㉕ bouton de diminution du programmateur
㉖ bouton d'augmentation du programmateur
㉗ bouton incorporer
㉘ bouton marche/arrêt

le **batteur**



les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.

batteur souple • Idéal pour racler les mélanges sur les côtés du bol pendant le mélange.

fouet • Pour les oeufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses ou le sucre) car vous pourriez l'endommager.

crochet à pâte • pour les mélanges à base de levure.

pour utiliser le batteur

1 Tournez le levier ❶ dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever la tête du batteur et soulevez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.

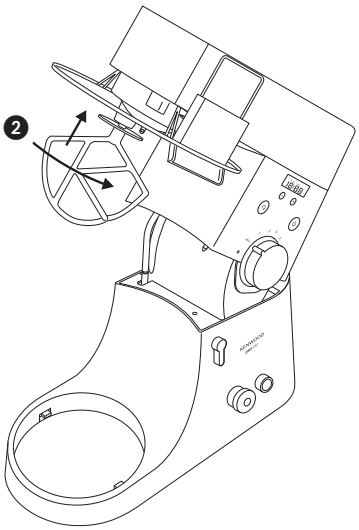
pour insérer un accessoire

2 Placer l'accessoire dans l'orifice, localisez le sillon dans lequel il s'insère puis tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en position ❷.

3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸

4 Pour abaisser la tête du batteur, soulevez-la légèrement, puis tournez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre. Abaissez-la en position verrouillée.

pour retirer un accessoire • Tournez et retirez.



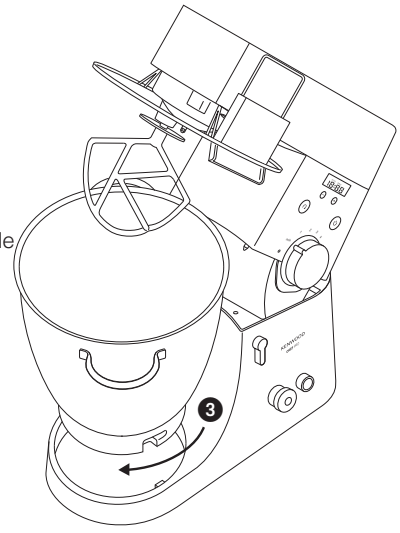
5 Brancher le batteur sur l'alimentation et appuyer sur le bouton vert de mise en marche. L'écran affichera 88:88 puis s'éteindra en laissant l'indicateur de marche allumé ▭.

6 Tournez le bouton de sélection de la vitesse ❹ sur la position désirée, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt ⏻ pour mettre le batteur en marche. Le minuteur compte en progressant par intervalles d'une seconde.
La vitesse peut être modifiée à tout moment pendant le fonctionnement du batteur.

7 Arrêtez le batteur en appuyant sur le bouton marche/arrêt ⏻ . La durée de fonctionnement s'affiche, et, si l'appareil est remis en marche, le minuteur continue à compter, à moins que plus de trois minutes ne se soient écoulées. Si le batteur n'est pas utilisé pendant cette période, l'affichage est réinitialisé sur 00:00.

8 Appuyer sur le bouton rouge d'arrêt pour éteindre l'alimentation, puis débrancher l'appareil.

Remarque : Si l'on appuie à n'importe quel moment sur le bouton rouge d'arrêt, l'appareil s'éteint et le réglage du minuteur est perdu. Pour remettre l'appareil en marche, appuyer sur le bouton vert et régler à nouveau le minuteur si nécessaire.



important – Si, à tout moment, la tête du batteur est relevée pendant le fonctionnement, le batteur s'arrête automatiquement et ne se remet pas en marche tant que la tête du batteur reste relevée. Il ne se remet à fonctionner que lorsque la tête est abaissée et que le bouton marche/arrêt ⏻ est enfoncé.

position pulse

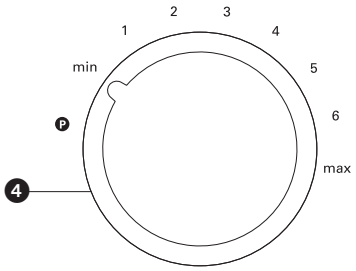
Pour sélectionner la fonction pulse, mettez le bouton de sélection de la vitesse en position Ⓟ Le batteur fonctionne à vitesse maximale tant que le bouton est maintenu dans cette position. Lorsque le bouton est relâché, il revient en position 'min' et le batteur s'arrête.
Remarque : si le batteur est en mode minuteur, la fonction pulse ne fonctionnera pas.

bouton incorporer

Appuyez puis relâchez le bouton incorporer ↺ et le batteur fonctionne automatiquement à vitesse minimale pendant 2 à 3 secondes. Le bouton peut être maintenu enfoncé pendant plus longtemps ou être appuyé successivement, comme nécessaire, pour mélanger les ingrédients.
Remarque : Si le batteur est en mode minuteur, le bouton incorporer ne fonctionnera pas.

le **batteur**

vitesses ❹



batteur “K”
- **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'au max.
- **Incorporer les œufs à une crème** 4 - "max".
- **Incorporer la farine, les fruits, etc.** Min - 1.
- **Battre tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au max.
- **Incorporer les corps gras à la farine** min - 2.

batteur souple
- **racler les mélanges sur les côtés du bol** commencez sur minimum et augmentez graduellement jusqu'à 3.

fouet
- Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.

crochet à pâte
- Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à passer sur 1.

utilisation du minuteur avec décompte

1 Branchez le batteur sur l’alimentation électrique. L’affichage indique 88:88 puis devient vierge et le témoin de fonctionnement reste allumé ▭.

2 Appuyez sur le bouton + ou – pendant une seconde, le témoin de fonctionnement s’éteint et l’affichage indique 00:00.

3 Appuyez sur les boutons + et – jusqu’à ce que la durée souhaitée s’affiche. Le minuteur augmente la durée par incréments de cinq secondes. Si les boutons sont enfoncés simultanément, plus ils restent enfoncés, plus la rapidité de modification de la durée augmente. Une durée maximale de 60 minutes peut être programmée. Si aucune durée n’est sélectionnée dans les 30 secondes, le témoin de fonctionnement s’affiche à nouveau.

4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt ⏻ pour mettre le batteur en marche et le minuteur effectue un décompte par intervalles d’une minute.

- Le fonctionnement du batteur peut être suspendu à tout moment en appuyant une fois sur le bouton marche/arrêt. Le minuteur est également mis sur pause. Pour reprendre le fonctionnement du batteur, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt, le batteur se met en marche et le minuteur recommence le décompte. Si le batteur reste en mode pause pendant 10 minutes, le minuteur est automatiquement réinitialisé et un son distinct est émis pendant 2 secondes.

5 Le processus de mélange s’arrête automatiquement à la fin de la durée programmée et un signal sonore distinct est émis pendant 5 secondes. L’affichage indique 00:00 en clignotant pendant 5 secondes, puis devient vierge. Le témoin de fonctionnement ▭ apparaît.

réinitialisation du minuteur

1 Mettez le minuteur à zéro en appuyant simultanément sur les boutons – et +.
Toutefois, si le batteur reste inutilisé pendant 30 minutes, l’affichage est automatiquement réinitialisé sur 00:00.

capacités maximales

pâte brisée
- Quantité de farine: 910g

pâte ferme à base de levure
- Quantité de farine: 1,5kg
- Quantité de farine: 2,4kg

pâte souple à base de levure
- Quantité de farine: 2,6kg
- Quantité de farine: 5kg

cake aux fruits
- Quantité de farine: 4,55kg

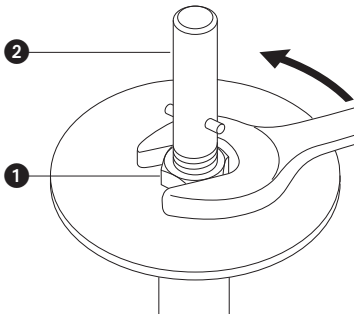
blancs d’oeufs
- 16

conseils d’utilisation
- Arrêtez de mélanger et grattez régulièrement le bol à l’aide de la spatule.
- Pour battre les oeufs, il est conseillé d’utiliser des oeufs à température ambiante.
- Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu’il n’y a pas de restes de graisse ou de jaune d’oeuf sur le fouet ou dans le bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.
- Attacher l’extension du tube d’alimentation sur le protège-doigts pour faciliter l’ajout d’ingrédients.

points importants pour la fabrication du pain

important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales indiquées – vous surchargeriez l’appareil.
- Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l’appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous mettez les liquides en premier dans l’appareil.

solutionner les problèmes



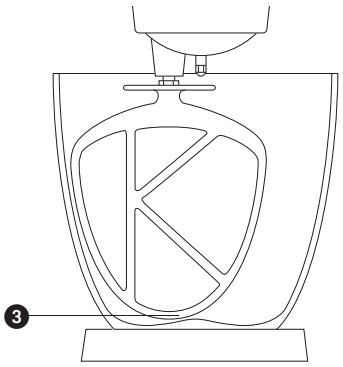
problème

- Le fouet ou le batteur 'K' vient heurter le fond du bol ou ne peut pas atteindre les ingrédients situés au fond du bol.

solution

- Ajuster la hauteur de la manière suivante :

1 Débranchez l'appareil.
2 Soulevez la tête du batteur et insérez le fouet ou le batteur.
3 Abaissez la tête du batteur. Si la hauteur doit être ajustée, soulevez la tête du batteur et retirez l'accessoire.
4 Utilisez une clé pour desserrer l'écrou ❶ afin de pouvoir ajuster l'axe ❷ Pour baisser l'accessoire, tourner l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour le lever par rapport au fond du bol, tourner l'ase dans le sens des aiguilles d'une montre.
5 Resserrer l'écrou.
6 Insérez l'accessoire dans la tête du batteur et rabaissez-la. Pour une performance optimale le fouet ou le batteur doivent **presque** toucher le fond du bol ❸.
7 Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrez alors l'écrou fermement.



batteur souple

Idéalement, le batteur souple doit juste effleurer le fond du bol. Si nécessaire, l'ajuster comme détaillé ci-dessous.

problème

- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

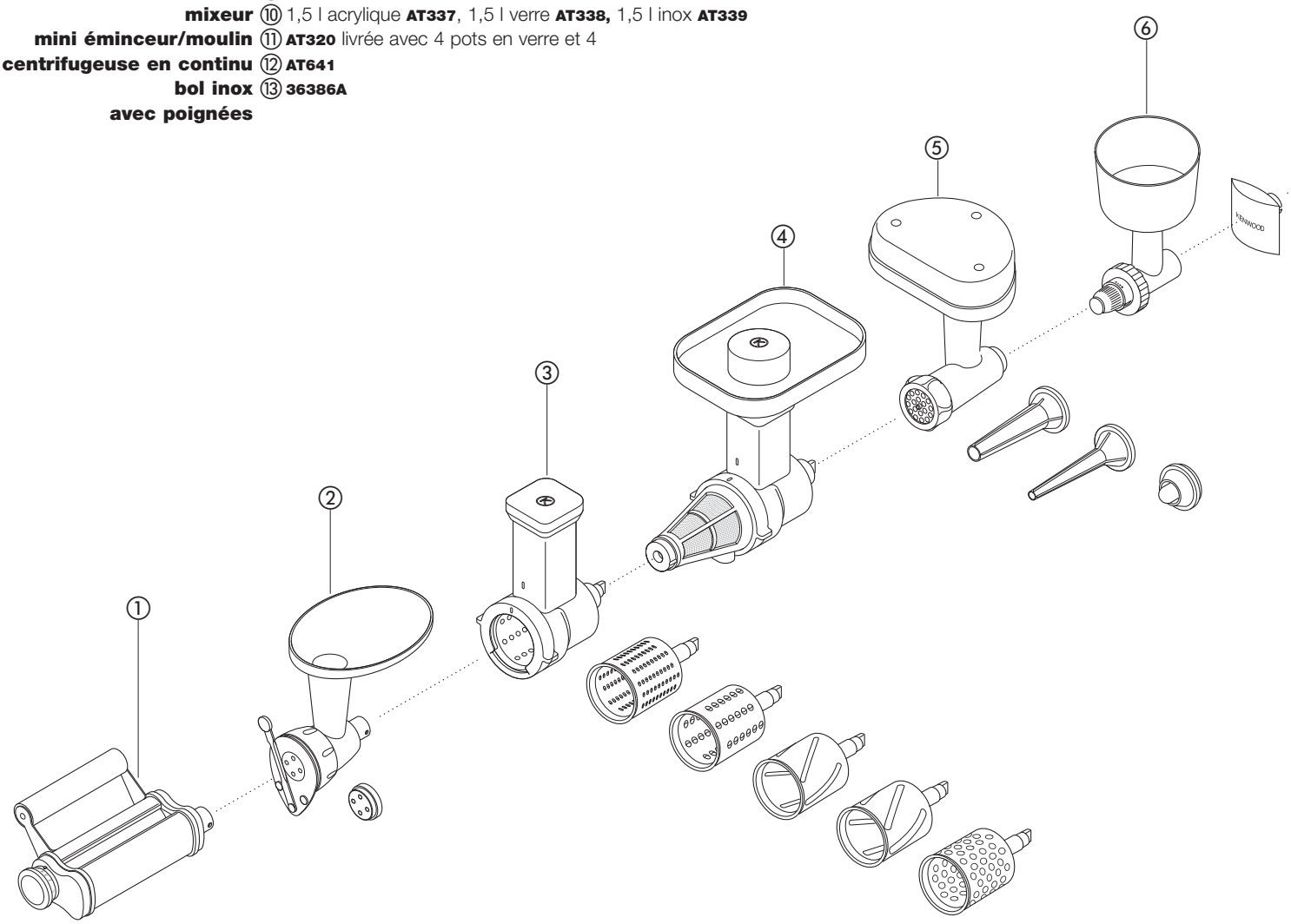
solution

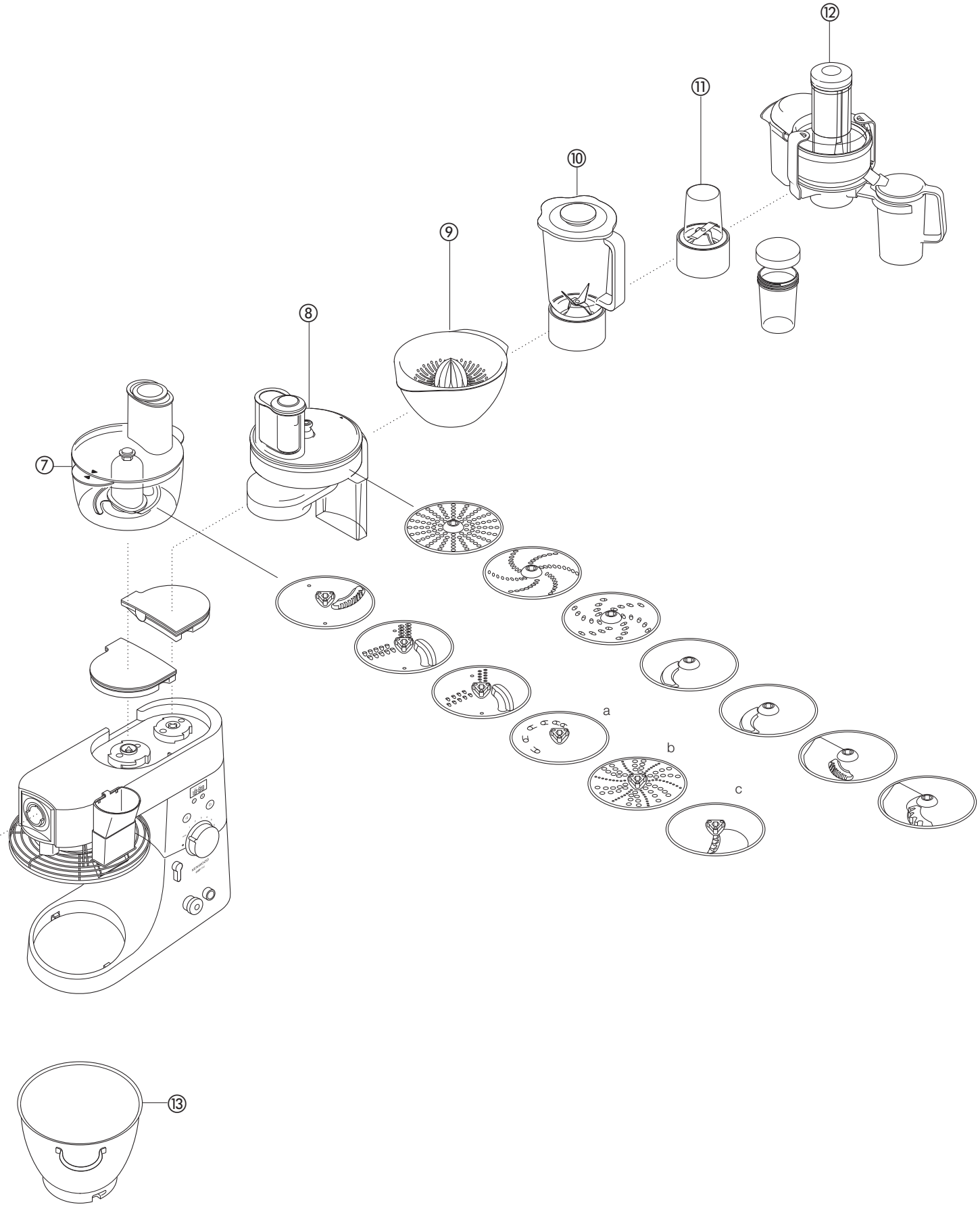
- Votre batteur possède un dispositif de protection contre la surcharge et arrêtera l'appareil en cas de surcharge pour le protéger. Dans ce cas, appuyer sur le bouton rouge d'arrêt et débrancher l'appareil. Retirer une partie des ingrédients pour réduire le poids et laisser l'appareil reposer quelques minutes. Brancher et appuyer sur le bouton vert marche puis sur le bouton marche/arrêt. Si le batteur ne redémarre pas immédiatement, le laisser reposer plus longtemps pour qu'il refroidisse.

les **accessoires** disponibles

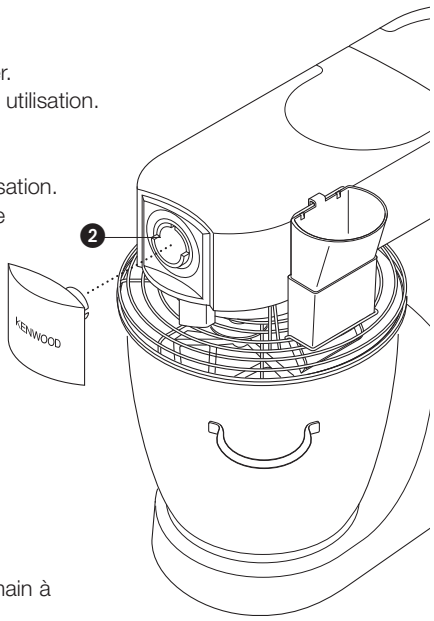
Si vous souhaitez acheter un accessoire qui n'a pas été livré avec votre appareil, contactez votre specialiste conseil KENWOOD.

accessoire	code accessoire
appareil à pâtes plates	① **AT970A**
accessoires supplémentaires pour pâtes (non illustrés) à utiliser avec AT970A	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
appareil à pâtes fraîches	② Le modèle **AT910** est livré avec une matrice pour macaronis rigatis (12 matrices supplémentaires et un accessoire pour la fabrication de biscuits peuvent être installés)
râpe-tambour alimentaire rotative	③ **AT643** livrée avec 5 cônes
presse-fruits	④ **AT644**
hachoir alimentaire multifonctions	⑤ **AT950A** livré avec a grand adaptateur à saucisses b petit adaptateur à saucisses c adaptateur à kebbés
moulin à céréales	⑥ **AT941A**
robot culinaire	⑦ **AT640** livrée avec trois grilles à émincer/râper et un couteau rotatif (les grilles a, b et c peuvent être achetées séparément)
cuve de préparation éplucheur professionnel/ râpe	⑧ **AT998A** livré avec 3 grilles
presse-agrumes	⑨ **AT312**
mixeur	⑩ 1,5 l acrylique **AT337**, 1,5 l verre **AT338,** 1,5 l inox **AT339**
mini éminceur/moulin	⑪ **AT320** livrée avec 4 pots en verre et 4
centrifugeuse en continu	⑫ **AT641**
bol inox avec poignées	⑬ **36386A**




⑫
⑪
⑩
⑨
⑧
⑦
a
b
c
⑬

nettoyage de l’appareil et service après-vente



entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à **l’orifice** ❷ lors de la première utilisation. C’est normal, il vous suffit de l’essuyer.

bloc moteur, couvercles protège-doigts
- Essuyez à l’aide d’un chiffon humide, puis séchez après chaque utilisation.
- Remettez toujours en place les couvercles des sorties quand elles ne sont pas utilisées
- N’utilisez jamais d’abrasifs et n’immergez pas l’appareil dans l’eau.

bol
- Lavez à la main puis séchez, ou lavez au lave-vaisselle.
- N’utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou d’eau de Javel pour nettoyer votre bol en inox. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Gardez l’appareil à l’abri de la chaleur (plaques chauffantes, fours, micro-ondes).

batteur souple
- Toujours retirer les volets après utilisation pour les nettoyer et les ranger : Faire glisser chacun des volets flexibles sur le bras en inox.
- Pour nettoyer le bras en inox, retirer les volets flexibles et laver à la main à l'eau tiède savonneuse, puis sécher entièrement.
  Les volets flexibles doivent être nettoyés à la main à l'eau tiède savonneuse immédiatement après usage. Utilisez la brosse fournie pour nettoyer l’**INTÉRIEUR** de chaque volet. Rincer les volets à l’eau chaude et sécher entièrement.
- Pour remettre en place les volets du batteur souple, lubrifier les bras en inox du batteur avec un peu d’huile de cuisine. Faire glisser les volets flexibles sur le bras en inox. Assurez-vous que chaque volet couvre toute la longueur du bras et dépasse au bout. Répéter le processus pour le second volet.
  Remarque : Cet accessoire ne doit s’utiliser qu’avec les deux volets attachés.

accessoires, extension du tube d’alimentation
- Laver à la main et sécher ou laver au lave-vaisselle.

service après-vente

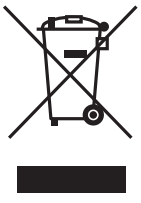
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d’aide concernant :

- l’utilisation de votre appareil
- l’entretien ou les réparations

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 26.

pain blanc *pâte ferme type anglais*

ingrédients
- 1,36kg de farine
- 15ml de sel (soit 3 cuillères à café)
- 25g de levure fraîche; ou 15g/20ml de levure déshydratée + 5ml (soit l'équivalent d'une cuillère à café) de sucre
- 750ml d'eau chaude (43˚C). Utilisez un thermomètre ou ajoutez 250ml d'eau bouillante à 500ml d'eau froide.
- 25g de lard

méthode
1. **levure déshydratée** (à reconstituer): Versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez ensuite la levure et le sucre et laissez reposer environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange ainsi obtenu devienne mousseux.
   levure fraîche: Emiettez la levure dans la farine.
   autres types de levure: Reportez-vous aux instructions du fabricant.
2. Versez le liquide dans le bol. Ajoutez ensuite la farine (avec de la levure fraîche si vous en utilisez), le sel et le lard.
3. Pétrissez la pâte à la vitesse minimale pendant 45 - 60 secondes. Passez ensuite sur la vitesse 1, en ajoutant plus de farine si nécessaire jusqu'à ce que la pâte prenne forme.
4. Pétrissez pendant encore 3 - 4 minutes à la vitesse 1 jusqu'à ce que la pâte soit souple, élastique et ne colle pas aux parois du bol.
5. Mettez la pâte dans un sac plastique que vous aurez préalablement graissé ou dans un récipient et recouvrez d'un torchon de cuisine. Laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
6. Remettez la pâte dans le bol et pétrissez encore pendant 2 minutes à la vitesse 1.
7. Remplissez ensuite à moitié 4 moules d'environ 450g avec la pâte (ces moules doivent être préalablement beurrés), ou faites des petits pains avec cette pâte. Recouvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposez le tout dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
8. Faites cuire ensuite la pâte au four traditionnel à 230˚C/thermostat 8 pendant 30 - 35 minutes pour les miches de pain ou 10 - 15 minutes pour les petits pains.

- Lorsque le pain est prêt, il doit sonner creux lorsque vous le tapotez sur la base.

pâte brisée

ingrédients
- 450g de farine tamisée avec du sel
- 5ml de sel
- 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
- Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)

astuce
- Ne mélangez pas pendant trop longtemps.

méthode
1. Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.
2. Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
3. Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est bien incorporée au mélange.
4. Faites cuire à environ 200˚C/Thermostat 6, selon la garniture.

pavlova

ingrédients
- blancs de 3 gros œufs
- 175 g de sucre extra fin
- 275 ml de crème fraîche épaisse
- fruits frais, p. ex. framboises, fraises, raisins, kiwis

méthode
1. Battez les blancs d'œuf en neige jusqu'à ce que la mousse tienne au fouet.
2. Le fouet fonctionnant à la vitesse 5, ajouter graduellement le sucre cuillère à soupe par cuillère à soupe, en battant après chaque ajout.
3. Couvrez une plaque de four avec du papier siliconé, puis déposez la meringue à la cuillère sur le papier pour former un nid d'environ 20 cm de diamètre.
4. Placez la plaque dans un four préchauffé à environ 150 ° C/thermostat 2, puis réduisez immédiatement la température à 140 ° C/thermostat 1 et faites cuire pendant une heure. Éteignez le four mais laissez le pavlova refroidir dans le four.
5. Lorsque le dessert est prêt à servir, retirez le papier siliconé et placez-le sur un plat. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle tienne au fouet et répandez-la au dessus du pavlova et décorez-le avec les fruits.

délicieux gâteau au chocolat

ingrédients
- 225 g de beurre ramolli
- 250 g de sucre extra fin
- 4 œufs
- 5 ml de café instantané dissous dans 15 ml d'eau chaude
- 30 ml de lait
- 5 ml d'essence d'amende
- 50 g de poudre d'amende
- 100 g de farine auto-levante
- 5 ml de levure chimique
- 50 g de cacao en poudre non sucré

méthode
1. Mélangez le beurre et le sucre à faible vitesse en passant graduellement à une vitesse plus rapide jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux. Videz le bol et nettoyez le fouet.
2. Battez les œufs dans une jatte et pendant que le batteur tourne à grande vitesse, ajoutez l'œuf peu à peu jusqu'à ce qu'il s'incorpore. Éteignez et videz la jatte.
3. Incorporez le café dissous, le lait et l'essence d'amende à faible vitesse. Ajoutez la poudre d'amende, la farine tamisée, le levure chimique et le cacao. Mélangez à faible vitesse jusqu'à incorporation.
4. Partagez le mélange dans deux moules à gâteau de 20 cm préalablement recouverts de papier sulfurisé beurré. Nivelez le dessus, puis cuire à 180 ° C/thermostat 4 pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit moelleux au toucher.
5. Retournez les gâteaux et laissez-les refroidir sur une grille.

garniture mousseline au chocolat

ingrédients
- 275 g de chocolat noir brisé en morceaux
- 225 ml de crème fraîche épaisse

méthode
1. Faites fondre le chocolat dans un bol au bain-marie.
2. Fouettez la crème en commençant à faible vitesse puis augmentez graduellement la vitesse jusqu'à ce que la crème tienne au fouet.
3. Lorsque le chocolat a fondu retirez le bol du bain-marie, et incorporez le chocolat à la crème avec une grande cuillère.
4. Répartissez la garniture au chocolat sur les gâteaux refroidis.

marinade au piment

Ingrédients
- 200g de miel liquide froid (réfrigéré pendant la nuit)
- 1 piment vert (entier)
- 5ml (1 cuiller á café) de beurre de cacahuètes
- sel, poivre

méthode
1. Placez tous les ingrédients dans le mini mixeur/moulin.
2. Attachez l'accessoire au mixeur et laissez les ingrédients se répandre autour de la lame.
3. Appuyez sur Pulse pendant 10 secondes.
4. Utilisez la marinade comme vous le souhaitez.